biblioteques de l'Hospitalet
La Bòbila

L'H Confidencial

Butlletí del "Club de Lectura" de novel.la negra de la Biblioteca la Bòbila Núm. 10

"MATAREM EL GALL!"

Ara ve Nadal,
matarem el gall
i a la tia Pepa
n'hi darem un tall.
Ara ve Sant Roc,
matarem el porc
i a la tia Pepa
li darem garrot.
Demà es festa,
sant Josep la fa,
agafa l'escopeta
i se'n va a caçar.
Tira un tiro,
mata un pardal
vestit de general;
passa una monja,
li tira una taronja;
passa un capellà,
li tira un tros de pa;
passa santa Anna
tocant una campana;
passa sant Magí
tocant el violí.

Cançó tradicional catalana

LA CUINA I EL CRIM

BIBLIOTECA LA BÒBILA L'Hospitalet / Esplugues

Diputació de Barcelona
Xarxa de biblioteques
1253983867

- Jacques Kermoal, Martine Bartolomei. ***La Mafia se sienta a la mesa: historias y recetas de la "Honorable Sociedad"***. Barcelona: Tusquets, 1998.

"Pocos saben que los "padrinos" de la **"Honorable Sociedad"** preparan los meús de sus "agapes" con el mismo cuidado y esmero que sus crímenes. La expresión *cucinare il delitto* ("cocinar el delito") da una idea de la importancia que la **Mafia** otorga a la gastronomía: ya desde sus comienzos, esta organización se ha reunido en torno a la mesa con objeto de festejar aniversarios y éxitos, urdir nuevas estategias... o poner fin a las actividades y los días de algún miembro de la Familia. Y la comida constituye una liturgia, un ritual en el que cada detalle está perfectamente planeado.
En ***La Mafia se sienta a la mesa*** se describen las comidas, cenas o banquetes que, por su importancia histórica o legendaria, por su originalidad o cariz burlesco, ocupan un lugar preeminente en la gastronomía mafiosa desde 1738, año en que se fundó la Sociedad. Pues la **Mafia** organiza ágapes tanto para preparar el desembarco de **Garibaldi** en Marsala en 1860 como para distribuir el tráfico de caballos durante la primera guerra mundial, o para celebrar —en un famoso festín de quinientos cubiertos— la "toma" del Bronx por **Maranzano**. Así, los nombres de **Mussolini, Roosevelt, Churchill** o del general **Dalla Chiesa** se mezclan, entre bocado y bocado, con los de **don Vito, Calogero Vizzini, Genco Russo, Lucky Luciano** o el último emperador, el abogado mafioso **Vito G.**
Los *gourmets* verán satisfecha su curiosidad, ya que se ofrecen los menús, los vinos y las recetas de las comidas mafiosas más relevantes. Varias de estas recetas fueron inventadas por los más famosos caciques y jefes de "familia", cuyo prestigio, según se dice, debe más a su talento culinario que a su modo de manejar la metralleta".

- Manuel Vázquez Montalbán. ***Las recetas de Carvalho***. Barcelona: Planeta, 1999.

"La cocina es una gozosa forma de evasión para espíritus inquietos como el de Pepe Carvalho. Sus novelas ofrecen diversas muestras de la cocina tradicional española, que ahora se recogen en este libro a través de diversas secuencias culinarias de la famosa serie.
Desde un cocido hasta el ***pa amb tomàquet*** vistos desde el fascinante universo de Carvalho, en el que la cocina es, como la literatura, otra manera de crear mundos imaginarios".

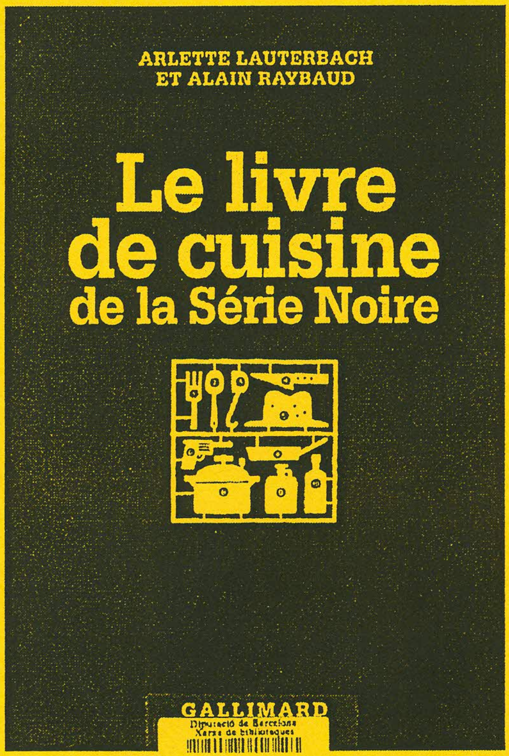
> *"Si hay alguien que de entrada fastidie a Carvalho son esas personas para quienes comer es "comer cualquier cosa", "comer algo". Este mal gusto —que nada tiene que ver con las posibilidades económicas, pues también en esto se puede ser pobre y tener buen gusto— representa un desprecio "a miles de años de evolución de la cocina". La cocina es cultura y, en esa medida, "comer cualquier cosa" es una incultura; y frecuentar un* burger *una verdadera salvajada"*
>
> Manual Blanco Chivite,
> *Carvalho, biografia de un detective de ficción*

Hay que beber para recordar y comer para olvidar.

Pepe Carvalho

- Arlette Lauterbach, Alain Raybaud. ***Le livre de cuisine de la Série Noire***. Paris: Gallimard, 1999.

"150 extraits sélectionnés, comme autant d'étapes gournandes, dans un univers littéraire réputé pour sa violance, sa noiceur et son réalisme. 150 passages où les personnages de la Série Noire se mettent à table devant des plats que les auteurs ont disséqués pour, en 298 recettes, en réveler toutes les saveurs. Six grands chefs —Michel Troisgros, Pierre Gagnaire, **Ferran Adrià**, Olivier Roellinger, Alain Dutournier et Pierre Hermé— sont venus y mettre leur grain de sel. La Série Noire les en remercie".



Quand le polar se met à table

"Ils ont beau aligner les cadavres à longueur de pages, les auteurs de polar n'en sont pas moins des bons vivants! Du pâté en croûte façon Raymond Chandler aux langues de morue en beignet chères a Jean-Claude Izzo, de la "soul food" vantée par Chester Himes aux spécialités de Little Italy concoctées par Nick Toshes, on se met volontiers à table dans la Série Noire. D'où l'idée d'Arlette Lauterbach et Alain Raybaud de retenir 150 des 2550 titres de la collection pour donner les recettes des plats évoqués ici et là".

D.P., *L"Événement du jeudi*,
18-24 novembre 1999.

"Ultimamente pienso en el horror del comer, relacionado con el horror del matar. La cocina es un artificio de ocultación de un salvaje asesinato, a veces perpetrado en condiciones de una crueldad salvaje, humana, porque el adjetivo supremo de la crueldad es el de humano. Esos pajaritos ahogados en vino para que sepan mejor, por ejemplo".

Manuel Vázquez Montalbán,
La Rosa de Alejandría

CUINA i CRIM

Que la cuina i el crim tenen relació ja ningú ho dubta. Detectius literaris de la novel·la policíaca com l'inspector Maigret de Georges Simenon, Nero Wolfe —que disposa dels serveis d'un cuiner privat, l'alemany Fritz— de Rex Stout o Pepe Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán n'han donat sobrades proves. Investigar un crim després d'un àpat generós, ben regat amb excel·lents vins desperta l'enginy deductiu.
Però la relació entre la cuina i el crim no acaba aquí. No es pot fer una truita sense trencar l'ou i, per tant, l'acte d'alimentar-se es converteix en una successió d'assassinats premeditats i reiterats.
Els pobres pollastres que ompliran aquest Nadal les nostres taules, formaran part d'un ritual criminal, del que tampoc n'escaparan prunes i pastanagues, cebes i alls.
De la relació de la cuina i el crim no n'ha escapat ni el cinema, que ha produït títols com *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante* de Peter Greenaway o *¿Y si nos comemos a Raoul?* de Paul Bartel.

Gaudim del pollastre i de la cuina en general, però siguem conscients que darrera el nostre plaer s'amaga un assassinat, a vegades un crim minuciosament preparat. Són... cadàvers exquisits!

"—El hombre es un caníbal... Mata para alimentarse y luego llama a la cultura en su auxilio para que le brinde coartadas éticas y estéticas. El hombre primitivo comía carne cruda, plantas crudas... Luego se inventó el roux, la bechamel. Ahí entra la cultura. Enmascarar cadáveres para comérselos con la ética y la estética a salvo".

Manuel Vázquez Montalbán,
El delantero centro fue asesinado al atardecer.

A la Biblioteca, però, també s'hi poden trobar molts altres llibres de cuina que us demostraran que "en todas partes cuecen habas" ...

Cadàvers exquisits

- Christian Teubner: *El gran libro de la cocina de todo el mundo.*
- Jesus Llona Lazaurri. *Cocina vasca.*
- Antoni R. Dalmau. *200 plats casolans de cuina catalana.*
- Manuel Vázquez Montalbán. *L'art del menjar a Catalunya.*
- Ana María Calera. *Cuina catalana.*
- Pere Sans. *Cuina catalana: tradicional i moderna.*
- Jaume Fàbrega: *La cuina de Josep Pla.*
- Narcís Comadira: *Fórmules magistrals.*
- Ramon Parellada: *El llibre de les picades.*
- Néstor Luján: *Las cocinas regionales de España.*
- Joan Perucho: *Gastronomia i cultura.*
- Susi Piroué: *La Cocina francesa hecha fácil las mejores recetas originales para el ama de casa.*
- Amalia Santiago. *Cocina gitana.*
- Marieluise Christl-Licosa: *La Cocina italiana hecha fácil las mejores recetas originales y consejos de cocina.*
- Emi Kazuko: *Cocina japonesa.*
- Marisa Cerdó: *La cuina mallorquina.*
- Aicha Saidi: *Cocina marroquí.*
- Salah Jamal: *Aroma árabe: recetas y relatos.*
- Antoni Adserà Martorell: *El romesco: plats de romesco i romesquets de les comarques tarragonines.*
- Ja Chon-Sung Chong: *La Cocina china hecha fácil las mejores recetas originales y consejos de cocina.*
- Josep Lladonosa Giró: *La cuina catalana més antiga.*

"Són característics de Catalunya els plats de respecte, és a dir, els plats primordials d'un àpat: l'ànec amb pomes o bé guisat amb olives, l'ànec amb figues o l'oca amb peres, i el pollastre amb samfaina i el rostit de Nadal amb tot el seu farciment. En el que afecta a les carns de bou i de vedella hi ha tota mena de guisats clàssics i també els grans estofats, la glòria de la cuina d'evaporació. Afegim-hi el be i les costelles a la brasa".

Nèstor Luján,
Diccionari Luján de Gastronomia Catalana

La Bòbila

BIBLIOTECA LA BÒBILA
Plaça de la Bòbila, 1
08906 L'HOSPITALET
Tel. 934 80 74 38
Fax 934 38 76 67
E-mail b.hospitalet.lb@diba.es

HORARI
Matins (excepte juliol i agost):
dimecres, dijous i dissabte
de 10 a 13,30 h
Tardes: de dilluns a divendres
de 16 a 20,30 h.

Ajuntament de L'Hospitalet

UNA CIUTAT COM MAI

Diputació de Barcelona